

**COBER
CHOC[®]**

MASTER

CAKE

APRENDE Y EMPRENDE

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES DE UN PASTELERO



Querido aficionado a la pastelería:

Te damos la bienvenida a un dulce mundo, en el que podrás desarrollar tu **CREATIVIDAD** y sabor especial.

En el camino te surgirán dudas, por eso **Coberchoc** te trae esta guía con las respuestas a las inquietudes más frecuentes que surgen en el proceso de hacer pastelería.

Estamos seguros que con tu pasión y perseverancia, **crearás recetas increíbles**, que te guiarán al éxito en este maravilloso arte.



MASTER

CAKE

Tips

¿Cuándo estás preparando un cake te quedan gránulos de azúcar sin disolver ?

No te preocupes.

Tu batidora está bien y tú lo están haciendo bien. A este proceso lo llamamos **CREMAR** y consiste en mezclar enérgicamente la materia grasa con el azúcar, hasta blanquear para que los gránulos se disuelvan. Sin embargo, debes tener en cuenta que terminarán de desintegrarse cuando llevemos la mezcla a altas temperaturas en el horno.

¿Cómo saber que estás cremando bien?

Cuando el color de tu mantequilla o margarina pase de amarillo a blanco y se doble el volúmen de la mezcla, obteniendo un aspecto cremoso.

Estás preparando un cake y todo va bien, hasta que agregas los huevos y la mezcla se “corta”.

En este punto estás realizando la técnica de **EMULSIFICACIÓN**, al juntar dos líquidos difíciles de mezclar como son: la grasa (margarina o mantequilla) y el agua (huevos).



Para evitar que el batido se corte te aconsejamos:

1. Los huevos y el resto de ingredientes siempre deben estar a **temperatura ambiente**.
2. Debes agregarlos **1 a 1** para integrarlos correctamente.
3. No te excedas de la cantidad que indica la receta y te recomendamos utilizar siempre **huevos medianos** para estandarizar el peso de este ingrediente.



BONUS: Si no te resulta con los tips anteriores, también puedes mezclar todos los huevos aparte e incorporarlos de a poco en el batido.





¿Batiste un cake o bizcocho, pero te han quedado pequeños grumos en la mezcla?

Puede que no hayas tamizado bien la harina.

¿Por qué debes siempre tamizar la harina y todos los ingredientes secos?

1. Liberas impurezas y pequeñas bolitas, que suelen formarse si estás en un clima húmedo.
2. Incorporas aire al separar las partículas, lo cual tendrá como resultado un bizcocho o cake más esponjoso.
3. Obtienes una **mezcla más HOMOGÉNEA**. ¡Adiós grumos y bolitas desagradables!
RESULTADO: CAKE MÁS ESPONJOSO.

Has seguido todos los pasos de la receta al pie de la letra y tu torta termina como un “VOLCÁN EN ERUPCIÓN”



Evita los siguientes errores para que esto no ocurra:

1. Temperatura de horno muy elevada: Las grietas en los cakes se forman cuando la masa en su interior recibe demasiado calor, haciendo que los gasificantes o leudantes se abran paso por la corteza hasta escapar rompiendo la superficie.
2. Exceso de leudantes: Los agentes leudantes se activan con el calor, produciendo gases que expanden y elevan la masa del pastel hasta completar la cocción. Agregar polvo de hornear o bicarbonato de más, hará que el centro del pastel se expanda aún más, rompiendo la superficie de la corteza.
3. Molde incorrecto: Dependiendo del tipo de batido, al hornearse se puede rebosar y desparramar, o por el contrario al no contar con la altura adecuada, puede elevarse excesivamente en el centro.



Todo va bien, el pastel se estaba elevando en el horno, pero termina el tiempo de cocción y se “DESINFLA”.

El HORNO puede ser tu mejor aliado, PERO TAMBIÉN, TU PESADILLA.

CON ESTAS RECOMENDACIONES PODRÁS EVITARLO.

1. Aprende a **conocer** tu HORNO. Con la práctica lograrás saber dónde calienta más, si es rápido o lento, etc.
2. **Precalienta siempre:** Para obtener una cocción uniforme y que el interior de tu preparación no quede cruda.
3. Utiliza la **harina correcta** de preferencia para pastelería y sin polvo de hornear.
4. Si se trata de pasteles grandes, bájale **10 GRADOS DE TEMPERATURA** de lo que indica la receta. Se demorará un poquito más, pero el resultado será el esperado.

¿Te has preguntado qué pasaría si, en vez de agregarle mantequilla a una receta, le pones margarina?

Parecen ingredientes similares pero no lo son, aquí te explicamos las diferencias básicas entre estas 2 grasas:

1. La mantequilla, que es de origen animal, aporta más humedad y suavidad en las texturas de cakes, cupcakes o bizcochos. Mientras que la margarina, al ser una grasa hidrogenada, aporta más firmeza y una miga más apretada.
2. En cremas, la mantequilla te dará un sabor dulce y suave al paladar, pero no resistirá mucho tiempo en climas cálidos. Por el contrario, la margarina puede soportar altas temperaturas y humedad en el ambiente. Es la más recomendable para decoraciones.

